

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data penelitian yang diperoleh dalam menganalisis sifat fisik dan kimia buah pare (*Momordica charantia*, L.) menggunakan kalium permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ) selama penyimpanan, sebagai berikut:

1. Penggunaan kalium permanganat tidak berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia, serta umur simpan buah pare.
2. Umur simpan buah pare pada setiap perlakuan baik dari layak konsumsi hingga tidak layak konsumsi memiliki selisih 1 hari.
3. Perlakuan kemasan dengan media penyerap memiliki perubahan warna yang berbeda. Untuk kemasan normal baik kontrol maupun menggunakan media penyerap tidak terjadi perubahan warna, hanya terjadi lebam hingga lama kelamaan melunak dan berjamur. Sedangkan untuk kemasan berlubang baik kontrol maupun menggunakan media penyerap, memiliki perubahan warna dari hijau menjadi kuning.
4. Konsentrasi  $\text{O}_2$  berpengaruh terhadap warna, apabila konsentrasi  $\text{O}_2$  rendah maka perombakan klorofil rendah dan sebaliknya apabila konsentrasi  $\text{O}_2$  tinggi maka terjadi perombakan klorofil yang sangat cepat sehingga klorofil terdegradasi menjadi kuning.

### 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis menyarankan untuk melakukan penelitian lanjut menggunakan kalium permanganat ( $\text{KMnO}_4$ ) dengan produk yang tergolong buah dan bersifat klimaterik, serta memiliki kandungan etilen yang tinggi.